



MIRADOR
VILLASECA HOTEL & GOLF

MENÚ

DESAYUNOS



MIRADOR

VILLASECA HOTEL & GOLF

SABORES Y AROMAS DEL CAMPO

De características muy personales y marcadas, conservando el aire rural, sabores con esencia a barro, y tradición. Una cocina atemporal, donde lo que sobresale son los sabores que te remontan recuerdos.

Cuidando conservar los sabores que pasan de generación en generación.

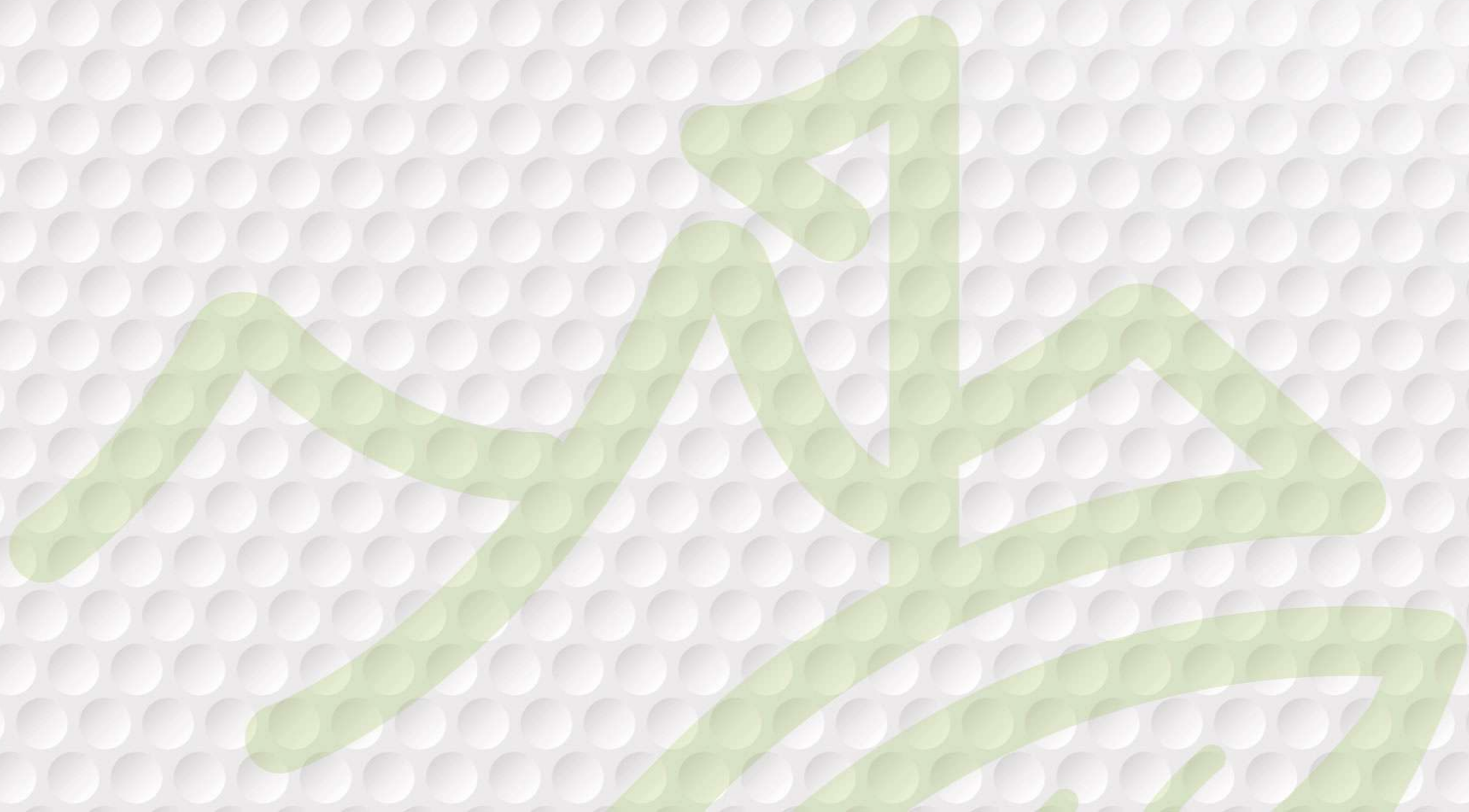
Nuestra gastronomía es una fusión de culturas, combinando platillos reconfortantes que te harán sentir en casa.

Platillos que nacen en el corazón de nuestras cocinas tradicionales, preparaciones ancestrales que queremos mantener vivas.

En la calidez de la sierra, puedes disfrutar desde un rico chamorro preparado cuidadosamente o una botana digna de cualquier reunión íntima y familiar, la elaboración de nuestros platillos entrañables preparados pasando desde el comal de barro, hasta la cocción con penca de maguey con productos frescos locales.

Fieles a nuestra esencia y con un aire campirano te recibimos con esta propuesta sin pretensiones mas que el que disfrutes de una cocina franca y sencilla, bien realizada cuidando los sabores de tradición y origen en medio de una vista hermosa de la sierra con toques acogedores en cada rincón.

Bienvenido siempre, nuestro objetivo es siempre hacerte sentir en casa.



¡BUENOS DÍAS!

1 BARRA DE JUGOS Y FRUTA

Nuestra selección de jugos naturales recién hechos 330ml.

Naranja \$65.00

Verde \$75.00

Platón de frutas (para compartir) \$215.00
Mezcla de frutas de temporada 530grs (papaya, piña, melón y fresa), acompañado de granola, miel de abeja y yogurt griego.



Plato de fruta de temporada \$85.00
Mezcla de frutas de temporada 170grs (papaya, piña, melón y fresa), acompañado de granola, miel de abeja y yogurt natural.



1 PAN DULCE

Precio por pieza

Campechana 40grs \$35.00

Concha de vanilla 60grs \$35.00

Concha de chocolate 60grs \$35.00

Puerquito de piloncillo 90grs \$35.00

Panquesito de elote 120grs \$45.00

Croissant relleno de queso crema 120grs \$55.00

Chocolatín 120grs \$65.00

HOT CAKES (3 piezas, 74grs cada pieza) \$95.00
Acompañado de mermelada de fresa, miel maple y mantequilla.



1 DE NUESTRO COMAL

Quesadillas 3 piezas \$155.00
Con 120grs de guisado.

Tlacoyo 1 pieza \$65.00
Con 70grs de guisado.

Plato de la sierra \$165.00
Combinación de 2 guisos 140grs de su elección acompañado de frijoles refritos con queso.



1 GUISADOS

- 🌿 Picadillo tradicional de la sierra
- 🌿 Puntas de filete en salsa pasilla
- 🌿 Nopales con papas a la mexicana
- 🌿 Rajas poblanas a la crema con elote
- 🌿 Chamorro adobado
- 🌿 Chicharrón de carne en salsa guajillo
- 🌿 Mole ancestral con pollo
- 🌿 Chicharrón prensado en salsa roja




Alérgenos



Gluten free Gluten Huevo Lácteos Picante Frutos secos




1 LOS DE LA GRANJA


Todos los platillos de esta sección son preparados con 2 piezas de huevo.

LOS PREFERIDOS DE LA SIERRA

Huevos rancheros con machaca    **\$215.00**
Sobre tortilla pochada, con machaca guisada
130grs, bañados con salsa a elección roja o verde.

Omelet de la sierra   **\$185.00**
Relleno con 100grs de jamón York y 80grs de
queso, acompañado de frijoles refritos y queso
fresco.

Huevos en salsa de chicharrón.    **\$165.00**
Servidos sobre tortilla pochada, bañados con
180grs de salsa roja con chicharrón de carne,
acompañados con aguacate.

Huevos con jamón york 50grs o tocino  **\$115.00**
50grs o chorizo 50grs
Servidos con frijoles refritos y queso fresco.

Huevos al gusto    **\$95.00**
Naturales, fritos, revueltos o a la mexicana.
Servidos con frijoles refritos y queso fresco.

Alérgenos



Huevo



Lácteos



Picante

1 RINCÓN MEXICANO

LO MÁS ELEGIDO

Cecina estilo bajo

40grs de cecina estilo Bajío, servida con 40grs de chorizo, frijoles refritos, queso fundido, acompañada con tortillas de mano.



\$245.00

Barbacoa de res

300grs de brisket en cocción larga en penca de maguey, servida con 2 quesadillas de comal y salsa borracha.



\$215.00

Enchiladas poblanas (4 piezas)

Tortillas pochadas rellenas de 120grs de pechuga de pollo bañadas en salsa tradicional de chile poblano y gratinadas al momento.



\$185.00



1 TRADICIÓN VILLASECA

Chilaquiles rojos o verdes 100grs

Servidos con frijoles refritos y queso fresco.

Con huevo 2 piezas.

Con pollo 80grs.

Con arrachera 80grs.



\$135.00



\$145.00

\$165.00

\$185.00

Enmoladas 4 piezas

Tortillas pochadas, rellenas de 120grs de pechuga de pollo bañadas con mole de metate, servidas con crema, queso fresco, cebolla, cilantro y ajonjolí.



\$145.00

Enfrijoladas 4 piezas

Rellenas de huevo a la mexicana, bañadas en salsa de frijol negro y 35grs de chorizo, gratinadas al momento, servidas con crema, cebolla y cilantro.



\$145.00

Alérgenos



Gluten



Huevo



Frutos secos



Lácteos



Ajonjolí



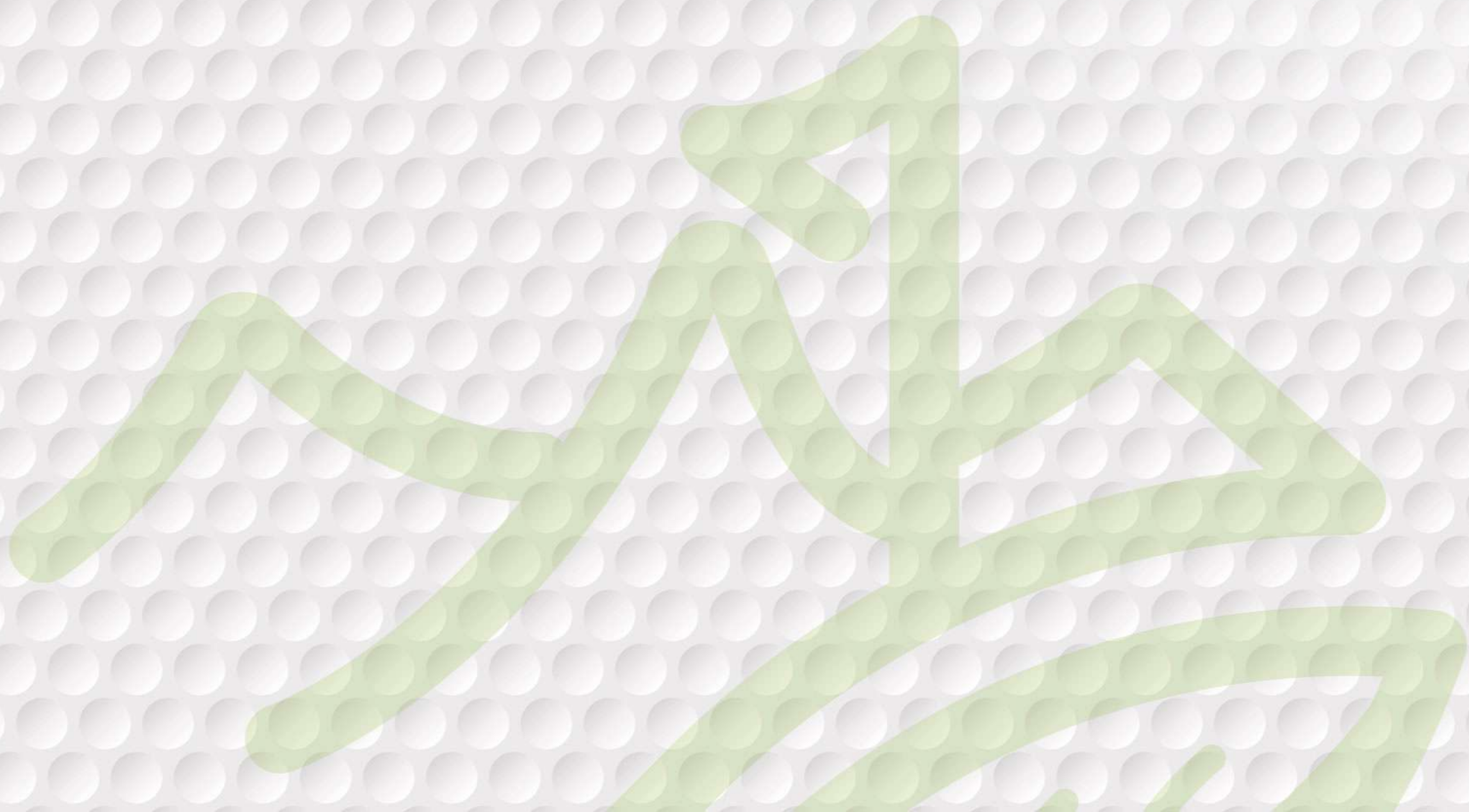
Cacahuates



Picante

1 PRODUCTOS EXTRAS

Extra de chilaquiles salsa roja o verde 80grs.	\$65.00
Extra de frijol refrito 80grs.	\$25.00
Extra de pan tostado 1 pieza	\$15.00
Extra de quesadilla sencilla 1 pieza	\$25.00
Extra de huevo 1 pieza	\$25.00
Extra de chorizo 80grs.	\$45.00
Extra de arrachera 80grs.	\$85.00
Extra de cecina 40grs.	\$125.00
Extra de pollo 80grs.	\$75.00
Extra de tocino 80grs.	\$65.00
Extra de jamón York 60grs.	\$35.00
Extra de enchilada poblana 1 pieza.	\$55.00
Extra de enfrijolada 1 pieza.	\$45.00
Extra de enmolada 1 pieza.	\$45.00
Extra de aguacate 60grs.	\$35.00
Extra de champiñón 30grs.	\$25.00
Extra de jitomate 1 pieza.	\$25.00
Extra de nopal cocido 1 pieza.	\$25.00
Extra de salsa de chicharrón 130ml.	\$85.00
Extra de salsa borracha 40ml.	\$15.00
Extra de queso fresco ranchero 40grs.	\$25.00
Extra de queso panela 40grs.	\$35.00
Extra de frutos rojos 70grs.	\$65.00
Extra de leche condensada 100grs	\$25.00



1 BEBIDAS

Café americano de refil	\$65.00
Café de olla 270ml.	\$35.00
Café americano de grano 270ml.	\$55.00
Café descafeinado de grano 270ml.	\$65.00
Café espresso 60ml.	\$55.00
Café espresso doble 120ml.	\$75.00
Café capuchino 270ml.	\$65.00
Café capuchino frappé 540ml.	\$85.00
Taro latte 270ml.	\$95.00
Taro frappé 540ml.	\$115.00
Café Irlandés 220ml.	\$145.00
Vaso de leche 330ml.	
Entera o deslactosada light	\$35.00
De almendras o de soya	\$45.00
Chocolate artesanal 270ml.	\$75.00
Caliente o frio	
Variedad de té 270ml.	\$45.00
* Limón / manzanilla / hierbabuena / negro / verde / frutos rojos.	
Malteada 540ml.	\$115.00
* Fresa / vainilla / chocolate.	
Té matcha 270ml.	\$115.00
Té matcha frappé 540ml.	\$125.00
Té Chai 270ml.	\$95.00
Té Chai frappé 540ml.	\$115.00
*Vainilla o manzana canela	
Mimosa 180ml.	\$135.00
Refrescos 355ml.	\$55.00
Coca cola, coca light, coca zero, sprite, squirt, fanta y sidral.	
Agua natural organica 350ml.	\$55.00
Agua mineral peñafiel 355ml.	\$55.00
Agua mineral perrier 330ml.	\$75.00
Agua de piedra mineral 650ml	\$145.00
Limonada 240ml.	\$45.00
Naranjada 240ml.	\$45.00
Jarra de limonada 1.5lt.	\$195.00
Jarra de naranjada 1.5lt.	\$195.00

- Los platillos crudos se sirven bajo consideración del comensal y es responsabilidad de quien lo consume.
- En caso de tener un tema de alergia con algún ingrediente, favor de comentarlo al personal para descartar que alguno de su elección lo contenga.
- Debido a que manejamos productos frescos o especiales, algunos de nuestros platillos pueden no estar disponibles.
- Los gramajes mencionados en las recetas son marcados en crudo.
- Los precios de los platillos incluyen IVA y son precios en moneda nacional.



VILLASECA
Hotel & Golf



#BIENVENIDOSALASIERRA